

АРХЕОЛОГИЯ. ЭТНОГРАФИЯ. ИСТОРИЧЕСКАЯ ГЕОГРАФИЯ

УДК 641 / 642:910.4(4–15)

«КУЛИНАРНЫЙ АНТУРАЖ» ПУТЕВЫХ ЗАМЕТОК СТОЛЬНИКА П.А. ТОЛСТОГО

М. В. Третьякова

Арзамасский государственный педагогический институт
им. А. П. Гайдара»,
кафедра всемирной истории

В статье речь идет о кулинарной составляющей путешествия стольника П. А. Толстого в Западную Европу в 1697–1699 гг. В путевом дневнике стольник описывает особенности европейской, и в частности средиземноморской кухни.

Ключевые слова: стольник П. А. Толстой, Западная Европа, провиант, средиземноморская кухня, кулинарные пристрастия.

Среди сведений, приводимых в путевом дневнике стольника П.А. Толстого (1645–1729), отправленного в Западную Европу (точнее, в Италию) для освоения навигационных штудий по воле Петра I в 1697–1699 гг.¹, есть те, которые, по образному выражению В. В. Похлебкина, относятся к так называемому «кулинарному антуражу»². Правда, нужно отметить, что чаще стольник довольно лаконичен в описании блюд, которые ему подавали во время его путешествия, но, тем не менее, попробуем раскрыть специфику гастрономической составляющей дневника стольника.

Для той части путевых заметок П. А. Толстого, где он фиксирует передвижения по территории русского государства, а также по территории Речи Посполитой (белорусским и польским землям), Священной Римской империи (Чехии, Моравии, Силезии, Австрии), характерно то, что чаще всего стольник перечисляет просто места, где он останавливался «обедать» и «ночевать»³. В общей сложности таких мест насчитывается приблизительно свыше трёхсот⁴.

Прежде чем покинул пределы России, стольник «приезжал обедать» в вотчины светских (например, окольного Ф. Т. Зыкова⁵, «смоленского

¹ Путешествие стольника П. А. Толстого по Европе 1697–1699. М., 1992. (Далее – Путешествие).

² Похлебкин В. В. Из истории русской кулинарной культуры. Кушать подано! М., 1996. С. 21.

³ Об этом писал еще Н. А. Попов. См.: Попов Н. А. Путешествие в Италию и на о. Мальту стольника П. А. Толстого в 1697 и 1698 годах // Атеней, журнал критики, современной истории и литературы. М., 1859. № 7. С. 314.

⁴ Это можно подсчитать и по дневнику самого стольника, и по статье: Хронология и маршрут путешествия П. А. Толстого (Путешествие. С. 352–356).

⁵ Путешествие. С. 8.

шляхтича жены, вдовы Станкевичевой»⁶) и духовных лиц, в монастыри (Колотцкий монастырь⁷, Ивановский монастырь,⁸ Бизуков монастырь⁹), в городские слободы (например, в Можайске¹⁰, в «Большой слободе на мещанском дворе в Дорогобуже»¹¹), во дворы посадских людей («в Вязьме за рядами, на дворе посадцакого человека»)¹², в села («селе Семлево»)¹³, дворцовые сёла и деревни дворцовых волостей («дворцовое село Красное»¹⁴, «деревня дворцовых волостей... Василевичи»¹⁵).

Лаконичность изложения, возможно, объясняется тем, что современникам стольника прекрасно было известно, что представляли собой те места, где останавливался П. А. Толстой и что ему могли подать на стол.

Сложно судить, каким конкретно было меню стольника, скорее всего это были традиционные блюда русской кухни XVII в., вероятно, с региональными особенностями. Как считают исследователи, московская кухня¹⁶ XVII в. славилась мучными, грибными, рыбными, мясными блюдами, супами¹⁷, пирогами с разной начинкой¹⁸ и разного размера (в лист газеты, $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{8}$ листа, $\frac{1}{16}$ – уже пирожок¹⁹). Из напитков следует назвать квасы, морсы, мёд, пиво, брагу, водку, различные иностранные вина²⁰.

Особое место занимал десерт – пряники и левашники²¹, коврижки, сладкие пироги, цукаты, яблочная пастила, варенье, «узорочные сахара» и пр.²²

С одной стороны, кухня XVII в. продолжала традиции древнерусской кухни. В том отношении, что (в основном) блюда готовили в русской печи, варили, запекали, предпочитая использовать для приготовления мясных, рыбных блюд туши животных, птицы, рыбы целиком, так как считалось, что в измельченный продукт (котлеты, фарш, паштет и т. п.) к качественному сырью можно примешать негодное²³. С другой стороны, в XVII в. в московскую

⁶ Путешествие. С. 8.

⁷ Там же.

⁸ Там же.

⁹ Там же.

¹⁰ Там же.

¹¹ Там же.

¹² Там же.

¹³ Там же.

¹⁴ Там же. С. 9.

¹⁵ Там же. С. 10.

¹⁶ По классификации В. В. Похлебкина русская кухня делится на следующие этапы: древнерусская кухня (IX–XVI) в., кухня московского государства (XVII в.), кухня петровско-екатерининской эпохи (XVIII в.), петербургская кухня (конец XVIII – 60-е гг. XIX вв.), общерусская национальная кухня (60-е гг. XIX – начало XX вв.), советская кухня (с 1917 г. по 90-е гг. XX в.). См.: Похлебкин В. В. Кухни славянских народов. М., 1997. С. 8.

¹⁷ Похлебкин В. В. Кухни славянских народов. С. 16, 40.

¹⁸ Там же. С. 129.

¹⁹ Там же. С. 130.

²⁰ Там же. С. 163.

²¹ Там же. С. 14.

²² Забелин И. Е. Домашний быт русских царей. М., 1915. С. 407–408.

²³ Похлебкин В. В. Кухни славянских народов. С. 18–19.

кухню вводится ряд иностранных блюд и кулинарных приёмов – появляется «верчение» (на вертелах) и жаркое из мяса, птицы, дичи²⁴.

Для боярской кухни характерно обилие блюд до пятидесяти за один обед, за царским столом – до пятисот²⁵. Обязательным элементом стола была подача яств огромных размеров – подавались самые крупные лебеди (чаще всего именно с них и начинался обед), гуси, индейки, осетры, белуги. Особенность подачи таких блюд заключалась в том, что сначала прислуга пронесла всю эту красоту перед гостями, затем уносила и приносила обратно уже порезанными на порционные куски («ествы»)²⁶. Продолжительность дворцовых обедов – 6–8 часов подряд (или более) – с часу или двух часов дня до десяти вечера²⁷. Как пишет И. Е. Забелин, главная задача царских пиров состояла в том, чтобы напоить допьяна и накормить вволю гостей; для некоторых иностранных дипломатов, которые должны были присутствовать на специальных царских обедах («посольский стол») этот обычай имел иногда печальные последствия²⁸.

В своих заметках П. Гордон в 1684 г. пишет, что «обедали у полковника Павла Бокина; было и то и се» (запись от 22 мая 1684 г.), и далее: «... был ... думного дворянина Иродиона Михайловича Павлова, гости пробыли у меня всю ночь» (запись от 10 декабря 1684 г.), и на следующий день: «11 декабря. Пролежал почти весь день больной от неумеренной пирушки прошлой ночи»; «12 декабря. Обедали у думного все вместе»; «13 декабря. Был обед у боярина; обедало 60 бояр, 40 окольничих, 30 думных дворян и около 20 московских стольников»²⁹.

Необходимо заметить, что для статейных списков русских исполнителей дипломатических поручений XVII в. тоже характерна такая же лапидарность в описании своих обедов во время передвижения по просторам России и Европы. Так, например, в своём списке послы Иван Желябужский и дьяк Иван Давидов только однажды упомянули о том, что они «обедавал у воеводы»³⁰.

В статейном списке стольника И. И. Чемоданова и дьяка А. Посникова от 1656–1668 гг. речь в основном идёт только о том, что их зовут в «палату столовую»³¹ как во Флоренции, так и в Венеции, и акцент при этом авторы статейных

²⁴ Там же. С. 16.

²⁵ Забелин И. Е. Указ. соч. С. 373; Похлебкин В. В. Кухни славянских народов. С. 16.

²⁶ Забелин И. Е. Указ. соч. С. 372.

²⁷ Там же. С. 379; Похлебкин В. В. Кухни славянских народов. С. 17.

²⁸ Забелин И. Е. Указ. соч. С. 376–377.

²⁹ Записки Петра Ивановича Гордона // Сахаров И. Г. Записки русских людей. СПб., 1841. С. 107.

³⁰ Список со статейного списка послов Ивана Желябужского и дьяка Ивана Давыдова бытности их во Флоренции и Венеции, для уверения взаимной между нами и государем дружбы и с известием о дозволении флорентинцам и венецианам свободной торговли в Архангельске и Москве, а также для разведания, почему от них не посылаются послы в Россию. 1662–1663. // Памятники дипломатических сношений древней России с державами иностранными. Памятники дипломатических сношений с папским двором и италиянскими государствами. СПб., 1871. Т. X (с 1580 по 1699 год). Стб. 753.

³¹ Статейный список посланников стольника И. И. Чемоданова и дьяка А. Посникова бытности их в Венеции для представления жалоб на Поляков и Шведов, нарушивших

списков делают на том, что они «пили чашу»³² за здоровье русского царя и принимающих их правителей. Правда, чуть ниже посланники отметили, что в Венеции «посланники пошли в столовую полату и сели за столом в большом месте. И подали полный посольский стол и питье»³³.

В статейном списке боярина Б. П. Шереметева, который с дипломатической миссией находился в Европе почти одновременно с П. А. Толстым, также отмечается только то, что он останавливался «обедать». Среди мест, где он «обедал», была и «Свищовка, село Петра Андреевича Толстова»³⁴. Братья Б. П. Шереметева были отправлены вместе с П. А. Толстым в Италию за знаниями. Б. П. Шереметев встречался с братьями в Италии («Поехал до Падуи. Взял своих братьев Василия и Володимера»)³⁵, но, ни тот ни другой не упоминают о своих встречах.

В Речи Посполитой стольник большей частью останавливался «обедать» в маетностях либо литовской (например, «маетность гетмана литовского Сапеги деревня Котелева»³⁶, «маетность Радивиля деревня Жуков Борок»³⁷,) и польской шляхты («маетность пана Оборского, каштеляна ссолинского, село Доброе»³⁸, «маетность хоронжего панцлерной хорогви пана Гребовского, местечко Окунево»³⁹), либо короля («королевская маетность деревня Ждановичи Могилевского уезда»⁴⁰), иногда в корчмах («корчма, которая зовется Городище»⁴¹, «карчма... местечка Кайдоново»⁴²) и постоянных дворах городов (Слонима⁴³, Варшавы⁴⁴).

В. В. Похлебкин утверждает, что в это время «белорусская кухня была различна по сословиям» и что «есть кухня «крестьянская», «панская», «магнатская», «шляхетская». Кухня господствующих классов и шляхты складывалась под влиянием великопольской, а отчасти немецкой кухни. На кухню мещан, ремесленников и местечковых людей оказывала влияние корчемная кухня евреев, массовое переселение в Белоруссию которых началось в XVII в. Существовали различия между кухнями Полесья, Гродно, Витебска, Могилевщины. Отличие от русской (московской) кухни состояло в том, что в бе-

мирные с Российским Государством договоры, и для истребования в займы, по причине военных обстоятельств, золотых ефимков, сколько им можно дать. 1656–1658 // Памятники дипломатических сношений древней России... Стб. 946, 966, 973.

³² Там же. Стб. 950, 951, 966, 973.

³³ Там же. Стб. 1019.

³⁴ Похождения на Малтийский остров боярина Б. П. Шереметева. 1697 июня 22 – 10 февраля 1699. // Памятники дипломатических сношений древней России ... Стб. 1585. (Далее – Похождения).

³⁵ Похождения. Стб. 1628.

³⁶ Путешествие. С. 10.

³⁷ Там же. С. 19.

³⁸ Там же. С. 23.

³⁹ Там же. С. 23.

⁴⁰ Там же. С. 11.

⁴¹ Там же. С. 17.

⁴² Там же. С. 19.

⁴³ Там же. С. 20.

⁴⁴ Там же. С. 24. См. также: *Попов Н. А.* Указ. соч. С. 314–315.

лорусской кулинарной практике нет ни блинов, ни пирогов⁴⁵, и грибы только отваривают и тушат⁴⁶, но не солят.

О том, что белорусско-литовская кухня испытывала на себе влияние польской кухни и что часть литовской шляхты осуждала это влияние и призывала придерживаться традиций предков, свидетельствует речь Ивана Мелешки, где он предлагает готовить блюда традиционно, без различных изысков: «... И то велми страшная шкода: гологуздые кури ховати, их достатком варити и инные пташки смажити, торты тые цинамоном, микгдалами цукровати, – за моей памети присмаков тых не бывало. Добрая была гуска з грибками, качка з перчиком, печонка з цыбулею или чосныком; а коли на перепышные достатки, каша рижовая з шафраном; вина венгерского не заживали перед тым, малмазию скромно пивали, медок и горилочку дубали...»⁴⁷

К концу XVII в. польская кухня соединяла в себе европейские и славянские кулинарные традиции и напоминала русскую своими зерновыми блюдами, кашами, мясными, рыбными, овощными (капуста (в древнепольской кухне популярны были голубцы, начинённые гречневой крупой с соусом из сушеных грибов и сметаны), огурцы, картофель (появился в Польше в конце XVII в.), грибными, блюдами из птицы и дичи, супами (жур⁴⁸, «полевки»), пирогами, выпечкой, калачами, варениками и самое главное – таким же обильным застольем. Польская кухня также испытала на себе влияние других кухонь: еврейской, немецкой, литовской, итальянской, французской, чешской, восточной, русской и австрийской. Иностранное влияние оказывали на польскую кулинарию повара, которых знать всё чаще выписывала за большие деньги из-за границы⁴⁹.

Из напитков следует упомянуть мёд («медовина»), водку, горилку (около 200 сортов), самогонку из картофеля, миндальное молочко, лимонады, розовую воду, чай, кофе.

В свою очередь, автор статейного списка боярина Б. П. Шереметева отмечает, что при проезде боярина через Речь Посполитую последний останавливался в Замостье, где был в гостях у «пани подскарбиной», которая собственно ручно подносила «венгерское»⁵⁰, а также «на дворе пана ловчего Плоцкого пана

⁴⁵ Похлебкин В. В. Кухни славянских народов. С. 222.

⁴⁶ Там же. С. 225.

⁴⁷ Прамова Мялешки, каштэляна Смаленскага, на сойме у Варшаве у 1589 годзе (опубл.: Протасевич В. И. Памятники политической сатиры XVII в. «Речь Ивана Мелешки» и «Письмо к Обуховичу» // Из истории философской и общественно-политической мысли Белоруссии. Избранные произведения XVI – нач. XIX в. Минск, 1962 // URL: <http://starbel.narod.ru>)

⁴⁸ Супы в Польше могли выполнять и функцию зашифрованного послания. Например, когда речь шла о сватовстве. Молодому человеку, приехавшему с намерением сделать предложение, во время обеда могли подать «черную полевку» (похлебку) – густой гороховый суп, со свиными хвостами. Лежащие в супе хвостики означали отказ, задорно торчащие – согласие (см.: Рецепты старопольской кухни // URL: <http://eda.ucoz.ua/>).

⁴⁹ См.: Этикет и гостеприимство старой Польши // URL: <http://www.delishis.ru/Pasikowski J. Wplywy kuchni innych narodow na ksztalt kuchni polskiej // URL: http://newsgastro.pl/>

⁵⁰ Похождения. Стб. 1591.

Петра Шидловского», где «вечеряли и банкетовали – и танцевали до 1 часу ночи. Плоцкий пан Шидловский просил всех до себе, отговорились для дни постного»⁵¹. Кроме того, в статейном списке боярина Б. П. Шеремева указывается, что «... сын подскарбины звал всех в дом на завтра кушать». Боярин побывал на «банкете», который устроила «пани подскарбина». Боярин за столом «сел против Замойского», и на банкете «подносили вот(д)ку и на торелках подносили закушивать конфекты... и потом позвали до столу в другую полату... Кушанье довольство изрядное; пили венгерское про государево здоровье... и пани Замостина отсылала от себе с вином...»⁵² «И во всем уконтентование было великое...»⁵³

Затем в статейном списке так же, как и в дневнике стольника П. А. Толстого, идёт просто перечисление «обедов» в разных местечках⁵⁴.

В свой дневник стольник аккуратно заносил названия мест, которые он проезжал в «цесарской земле» (Священной Римской империи), отмечая места, где он «обедал», это также были либо местечки, либо города, либо корчмы (например, «приехал обедать в местечко Гливицы»⁵⁵, «приехал обедать в город Рацыбур»⁵⁶, «приехал обедать на Муравскую границу... И стоял в деревне Гортуре у карчмы»⁵⁷, «приехал обедать в город Угсмуниц»⁵⁸, «приехал начевать х каменной корчме... та корчма вотчинная, желнерская»⁵⁹, «приехал обедать в город Филех»⁶⁰).

Единственное исключение из этого простого перечисления мест, где стольник «обедал» было описание города Никольсбурга («Николшпурка») (совр. г. Микулов, Чехия). В этой части своих путевых заметок он даёт описание винного императорского погреба, где «стоит вино венгерское» в бочках, из которых его и «подчивали... вином ренским»⁶¹. Обилие винных запасов он правильно объяснял тем, что «... в том городе и около города по полям, горам виноградов растет зело много, ис котораго винограду Николшпурка-города жители вино имеют свое»⁶².

Если говорить о чешской кухне того времени, то можно отметить, что и она пережила на себя влияние и ряд заимствований из еврейской, австрийской, немецкой, восточной и других кухонь, но в основе она являлась примером славянской кухни с сытными блюдами из зерна, муки, мяса, рыбы, птицы и дичи, овощей, различных сладостей и значительным применением соусов, а также своими кисло-сладкими супами из квашеной капусты, грибными супами, супами из овощей. Были в ней и свои региональные отличия⁶³.

⁵¹ Там же. Стб. 1591.

⁵² Там же. Стб. 1592.

⁵³ Там же. Стб. 1593.

⁵⁴ Там же. Стб. 1594.

⁵⁵ Путешествие. С. 32.

⁵⁶ Там же. С. 33.

⁵⁷ Там же. С. 34.

⁵⁸ Там же. С. 35.

⁵⁹ Там же. С. 36.

⁶⁰ Там же. С. 47.

⁶¹ Там же. С. 36.

⁶² Путешествие. С. 36. Город Микулов находится в винодельческом районе Чехии.

⁶³ Там же.

Находясь в Вене – «столишном цесарском месте»⁶⁴ – стольник П. А. Толстой в своём дневнике отметил, что «хлеба, и всяких запасов, и мяса и рыб, и всякой живности много, а цена тому всему немалая, при московском дороже»⁶⁵.

В статейном списке Б. П. Шереметева, в том его месте, где говорится о пребывании боярина в Вене, отмечается, что «19 декабря... к столу ездил боярин о осмом часу ночи, убрався в немецкое платье». Во время обеда у императора «ествы откладывала на тарелки и подносила сама цесарю (цесарева)... подчивали боярина старые сенаторы всяким питьем... 28 декабря звал боярина на банкет Королевского Величества Римского ближний подкаморий граф Мартинич»⁶⁶. «Кушанье у него было великое... потом зван на обед в кляштор иезуитов св. Марии... Боярин сидел с 4 магнатами и иезуитом за особым столом, а остальная братия по 100 столом... в ествах было довольство виликое, изорядство от мяса, так же и в питье...»⁶⁷. Подводя итог пребывания в Вене, автор статейного списка боярина Б. П. Шереметева написал, что боярин подносил дары мехами, взамен получив «кроме прочего многие есты, конфекты, питие»⁶⁸, и далее в своём статейном списке периодически сообщал, что они просто обедали в разных местах.

Для австрийской кухни XVII в. также было присуще то, что она носила региональный характер и имела много заимствований из кулинарных традиций Венгрии, Чехии, немецких земель, Швейцарии, Италии и Османской империи (сладости, напитки, особенно кофе). Известна австрийская кухня также своими винами и пивом. Отдельно выделяют венскую кухню, т. е. кухню города Вены, которая также на себе пережила влияние других стран, например, с начала XVII в. влияние итальянской кухни (полагают, что родина знаменитого венского шницеля – Милан, по другой версии – из Венеция), в XVIII в. стала модной французская кухня. Венская кухня исстари славилась своими мучными, мясными, овощными блюдами и сладостями, а также кофе.

В Италии стольник «обедал» или в местечках, или в остериях («в местечке Ашпиталь»⁶⁹; «в деревне Градишкют», «в местечке Шецелей»⁷⁰, «в городе Тривиз»⁷¹, «в остарии, которая называется Кавалкасея»⁷²; «в ... Рувиго... в остари... Корона»⁷³, «... астарии, то есть постоянные дворы, в Вероне изрядные»⁷⁴, «в остари, что называется Ляшкала»⁷⁵).

Более подробную характеристику «остарий» и еды («харча») стольник даёт применительно к каждому городу Италии, где или жил долго (как в Ве-

⁶⁴ Там же. С. 37.

⁶⁵ Там же. С. 38.

⁶⁶ Похождения. Стб. 1614.

⁶⁷ Там же. Стб. 1615.

⁶⁸ Там же. Стб. 1618–1619.

⁶⁹ Путешествие. С. 48.

⁷⁰ Там же. С. 49.

⁷¹ Там же.

⁷² Там же. С. 86.

⁷³ Там же. С. 238.

⁷⁴ Там же. С. 86.

⁷⁵ Там же. С. 226.

неции), или через которые проезжал или специально посещал, чтобы осмотреть достопримечательности.

Так, например, о Венеции, городе, где он прожил около года, пишет следующее: «Таваров на пищу, то есть хлеба и харчу всякаго, мяс, рыб и живности всякой, в Венеции множество... а паче всего премногое множество всяких фруктов и трав, которые употребляютца в пищу и зело дешево; и во весь год, в лете и в зиме, фрукты, то есть гроздие, и травы не переводятся»⁷⁶. Кроме того, он обратил внимание и на то, что «в Венецы во всех домех в полатах в жилых печей нет, толко делают в жилых полатах комины, где раскладывают огонь, а печи имеют толко в харчевнях, где пекут хлебы, и пироги, и всякие на пищу потребы»⁷⁷. И всегда перечисляет плодовые деревья, которые растут в садах итальянских городов и местечек: это лимоны, померанцы, оливы, персики, миндаль, каштаны, сливы, груши, яблоки, грецкие орехи, черешня, вишня, инжир и пр. («иных всяких овощей»)⁷⁸, особое внимание уделяя виноградникам.

Сложно сказать о меню постоянных дворов Венеции времени стольника, потому что он об этом не пишет, указывая только на то, что в «остариях» подают и мясо, и рыбу, и фрукты, и овощи, и особенно виноград («гроздие»), и, естественно, вина. Но достоверно известно, что он ел спелые фиги во время посещения им монастырского сада «... у законников-георгиан... где видел виноградов множество... В том же саду много дерев винных ягод, которые и я ел уже поспелые совершенно»⁷⁹.

В большей степени стольник применительно к венецианской кухне остановился на напитках и сладостях (десерте). Заметил, что «венецияне – люди умные, политичные... Между собою не любят веселится и в дома друг к другу на обеды и на вечери не съезжаются. И народ самой трезвой, никакова человека нигде отнюдь никогда пьянаго не увидишь; а питей всяких, вин виноградных разных множество изрядных, также разолинов и водак анисовых изрядных, из винограднаго вина сиженых, много, толко мало их употребляют, а болше употребляют в питьях лимонадов, симады, кафы, чекулаты и иных, тому ж подобных, с которых человеку пьяну быть невозможно»⁸⁰.

Писал он и о том, что на площади Св. Марка не только продают «всякий харч», но в лавках, расположенных в Прокурациях, торгуют разными сладостями («При тех домех поделаны лавки изрядные, в которых продают сахары узорочные и иные всякие канфекты и напитки всякие: чекулаты, кафы, лимонады и иные»), и люди их охотно посещают и пьют и едят там («В те лавки приходят и венецкие жители честные люди, и сидят друг з другом, и забавляются питьем и канфектами»)⁸¹.

Кстати, в свою очередь, автор статейного списка боярина Б. П. Шереметева в записи от 27 февраля 1698 г. тоже отмечал, что «... от дожа боярину привезли сахаров в хрустальных сосудах, конфектов на 180 сте

⁷⁶ Там же. С. 52.

⁷⁷ Там же. С. 52.

⁷⁸ Там же. С. 238.

⁷⁹ Там же. С. 61.

⁸⁰ Путешествие. С. 102.

⁸¹ Там же. С. 103–104.

осмидесяти блюдех больших да вин всяких разных 60 фляк склянишных и прочее и свечей»⁸².

Больше всего стольник был доволен постоянными домами Венеции. Приведём пространную цитату: «Для приезжих иноземцов поделаны постоянные дома, которые италиянским языком называются остарии. В тех домах множество полат; и ежели кто приезжей иноземец в остарии станет, тогда ему там отведут полату особую. В той полате будет изрядная кровать с постелею, и стол, и кресла, и стулы, и ящик на платье, и зеркало великое, и иная всякая нужная потреба. И на всякой день будет ему готов обед и ужин, и на всякую ночь ему свеча салная маканая, также лампада с маслом деревянным. И за все за то тот приезжей человек повинен платить... и за тою платою и человеку ево будет пища, обед и ужина, чем может быть сыт. И за обедом, и заужиною всем приезжим иноземцам и слугам их питья довольно виноградных вин, красных и белых, за тою же вышеписанною платою; а после обеда и после ужины кто захочет пить, тогда бес платы не дадут. А пища в тех остариях бывает добрая, мясная и рыбная; и по обеде, и после ужины ставят немало фруктов, а болши употребляют италиянцы в пище трав: салатов, селдерей, капросу и иных, тому подобных. В тех же остариях всякому иноземцу, которые в них стоят, служат тутошние работники: постели перестилают по вся дни и простыни белые стелят на постели через неделю, также полаты метут всегда, и нужные потребы чистят, и во всем служат за тою ж платою...

И на всякой день в тех остариях бывает в обеде и в ужине за столом человек по сто, и болши, для того в тех остариях между полат делают великие сени сажен 20 в длину, иные и болши, и в тех сенях много ставят столов долгих, и четверугольных, и круглых, за которыми столами едят фарестеры, то есть иноземцы, по розной цене. И когда обед или ужин поспеет, тогда в тех сенях зазвонят в колокол, на то устроенной, тогда все пребывающие иноземцы в том доме идут обедать или ужинать из полат своих в сени, и всякой садится за свой стол, и кто что за себя платит»⁸³.

Следующий город, где побывал стольник, – Падуя. Здесь он также остановился «во астари»⁸⁴. В городе его тоже привели в восхищение сады и постоянные дворы: «Садов изрядных в Падве есть много, из которых один сад венецкого кавалера зело велик и строения дивнаго в себе имеет много... в том саду множество дерев лимоновых, памаранцовых, каштанов, орехов грецких, винных ягод, яблок, дуль, груш, слив, вишен, черешни, персек, или шепталы, виноградов розных, белых и черных, цукатов, райских яблок и иных плодovitых всяких дерев много...»⁸⁵

Посещая, видимо, рынки города, он сравнил стоимость продуктов питания в Падуе с венецианскими ценами, записав, что «харч всякой в Падве и хлеб перед венецким дешевле малым, а фрукты всякие, то есть гроздие, венецкого дороже»⁸⁶. Можно сказать, что именно венецианские цены на продукты были отправной точкой для стольника при сравнении с аналогичными

⁸² Похождения. Стб. 1628.

⁸³ Путешествие С. 102–103.

⁸⁴ Там же. С. 66.

⁸⁵ Там же.

⁸⁶ Там же. С. 68.

товарами в других городах. Так, находясь в городе Порече («Паренцо»), стольник указал, что «пища в том городе: хлеб, и мясо, и овощи – дешевле венецкого вполы»⁸⁷.

Стоит заметить, что еда, с точки зрения стольника, это хлеб, мясо и овощи, либо ряд продолжается – хлеб, мясо, рыба, фрукты, вина, и всегда хлеб стоит впереди этой логической цепочки. Это достаточно показательно, в том отношении, что основа рациона человека – зерновые, белки и витамины.

Остановившаяся на постоялых дворах на пути Венеция – Падуя, стольник П. А. Толстой пришёл к выводу, что «... в тех остариях всякия проезжая люди едят и пьют, кто что похочет: мясо, или рыбу, или фрукты, то есть гроздие всякое; также и вино двойное или паче изрядная анисовая водка, которую сидят из виноградных вин, что по-италиянски называется аква вита; также виноградные вина, красные и белые, – там их есть довольно, кто сколько изволит. А кому случится в тех астариях заначевать, и в них кровати с постелями, и з белыми простынями, и с одеялами изрядные готовы, а за все за то потребно хозяину заплатить денги по договору...»⁸⁸

В Милане стольник тоже остановился в остерии, причем в лучшей (как он пишет) в городе: «... Приехав я в Медиолан, стал в остарии, которая называется Тререй, а по-словенский Трих царей; та остария в Медиолане для приезде фарестиров... лутчая. В той астарии отвели мне полату, которая обита вся отласом цветным изрядным и убрана уборами дивными, в которой было две кровати изрядные с постелями и с одеялами отласными, также столы хорошие и кресла и стулы, бархатом обитые, предивные»⁸⁹ и отметил, что «хлеб и всякой харч в Медиолане недорого; также и вин виноградных всяких изрядных множество, и купят вино дешево»⁹⁰.

Стольнику Толстому в Италии «не повезло» лишь с «остариями» в некоторых местностях Неаполитанского королевства: либо плохие были, либо кормили плохо. Но тем не менее и здесь побывал во многих остериях. Он пишет, что особенно трудно было достать пропитание во время поста: «Те все остари от Бару до Неаполя гишпанские, и зело скудно в них бывает пищею, а паче ж нет рыбы и фруктов, то есть гроздия, и за дорогую цену рыбы не сыщешь, где был я не с малою нуждою голода»⁹¹.

Кстати, боярину Б. П. Шереметеву не понравились постоялые дворы и Неаполитанского королевства. В его статейном списке отмечено: «Ночевали в люстарии Комарота (недалеко от Неаполя. – М. Т.): зело та люстария худа и пустая; ни постели, ни кроватей, только живет в ней в исподе один мужик, продает всякий харч; В 15 день (апрель 1698 г. – М. Т.) переехали 12 миль, за противным ветром пристали к порту Лявулива; у того порта одна палата пустая и скаредная; не токмо постели, или кроватей, ниже досок, и не продают тут никакого харчу...»⁹². И так же, как и стольник П. А. Толстой, он имел проблемы с приобретением провианта во время поста: «В 17-й день суббота и

⁸⁷ Там же. С. 86.

⁸⁸ Там же. С. 71.

⁸⁹ Путешествие. С. 87–88.

⁹⁰ Там же. С. 94.

⁹¹ Там же. С. 126; *Попов Н. А.* Указ. соч. С. 426.

⁹² Похождения. Стб. 1649.

вербное воскресенье, и в те дни не токмо рыбы достали, купить ниже хлеба»⁹³.

В Неаполе стольник расположился «в остарии, которая называется Алля Полиомба Доро... Под золотым голубем», где ему отвели «камору изрядную, в которой была кровать изрядная, золоченая и постеля с белою простынею...»⁹⁴

В самом Неаполе знакомые аристократы стольника угощали его шарбетом и лимонадом: «... мы остановились на улице; и вынесли из дому... розных шарбетов на серебряных блюдах, также вынесли тарелей и ложек серебряных, и подчивали меня теми шарбетами... И я, сидя в корете, ел те шарбеты...»⁹⁵; «... гуляя по Неаполю, приехали к одной аптеке, в которой продают всякие аптекарские питья. У той лавки те неаполитанцы Николай и Гантан подчивали меня шарбетами и лимонатами розными...»⁹⁶. Но, к сожалению, из-за того, что стольнику нужно было покинуть город, ему не удалось увидеть «изыск средневековья» – вино из фонтана (предполагалось, что «... из... фонтана вместо воды будут истекать вина розные виноградные, красные и белые, и разбираемы будут те вина неимущими и кто похочет безвозбранно») ⁹⁷.

О предпочтениях в еде и питье неаполитанцев написал: «Неаполитанские жители... когда съедутся в дом, потчивают друг друга шарбетами, лимонадами, а вина пьют мало виноградного, а водак отнюдь не пьют»⁹⁸. О продуктах Неаполя написал так: «Рядов и лавок в Неаполи зело много, и в них всяких таваров доволно. И харчу всякаго в Неаполе много: мяса, и рыбы, и всякой живности; а рыбы все морские, а решных рыб нет; а паче много в Неаполи всяких изрядных фруктов и зело дешевы; а лимоны⁹⁹ в Неаполе зело велики, каких величеством во всей Италии нигде нет, и зело дешевы»¹⁰⁰. О провианте другого города Неаполитанского королевства – Мессины – следующее: «Харч всякой в Мисине: мясо, и рыба, и хлеб, и фрукты, то есть гроздие, – недорого и есть того всего доволно»¹⁰¹.

⁹³ Там же. Стб. 1649.

⁹⁴ Путешествие. С. 127.

⁹⁵ Там же. С. 130.

⁹⁶ Там же. С. 179.

⁹⁷ Там же. С. 130.

⁹⁸ Путешествие. С. 145.

⁹⁹ В средневековой рецептарии конца XIV в., который был широко распространён в Неаполе и Венеции, упоминается рецепт приготовления соленых апельсинов. См.: *Libro di cucina del secolo XIV / a cura di L. Frati*. Livorno, 1899; *Anonimo Veneziano. Libro di cucina, o Libro per cuoco* // URL: http://www.staff.uni-marburg.de/ancient_italian_cookbooks. Среди блюд русской кухни, перечисленных в Домострое, и меню царского стола XVII в. указывается то, что лимоны должны быть в рассоле, и то, что есть соленые лимоны. См.: Домострой. М., 1990. С. 169.; *Забелин И. Е.* Указ. соч. С. 367, 423. Может быть, соленые лимоны русской кухни – это способ сохранить фрукты от порчи по аналогии с солеными огурцами и квашеной капустой.

¹⁰⁰ Путешествие. С. 146.

¹⁰¹ Там же. С. 151.

Пожалуй, это одно из немногих мест путевых заметок стольника, где он подробно описывает способ приготовления и вкус тунца: «... В том порте (Мессина. – М. Т.) зело много ловят рыб, которые называются гишпански тунды. Те рыбы великостью с малаго осетра, толко толще осетра, голова подобна семге. А сама рыба та ипостась имеет особую: тело тое рыбы сырое и красно, подобно говяжьему мясу, а когда тое рыбу сварят или испекут, тогда бывает бело тое рыбы тело и слоевато, – и зело укусна, гишпанцы тое рыбу гораздо употребляют»¹⁰². Правда, вынужденно задержавшись в Мессине из-за отсутствия попутного ветра, Толстой констатировал, что приобретение съестного вызвало у них затруднения: «... Имели мы у себя тут оскудение хлеба и вина, а купить в том порте, кроме вышеписанной рыбы, ничего не сыскали, потому что то место пустое и от жилых мест отдалено. Также и фруктов, то есть гроздия, никакого в том порте не могли сыскать продажнаго, потому что около того порту по горам места каменистые и леса есть мелкие, а пашни в том месте малое число, где сеют пшеницу, а плодовых дерев по тем горам никаких не растут»¹⁰³.

В Риме стольник П. А. Толстой остановился в остарии «Шкудо-де-Франца»¹⁰⁴, договорившись, что ему «отведут палату изрядную и будут кормить изрядно»¹⁰⁵. Приезжие в Риме, как правило, по мнению стольника, останавливаются в остариях: «Фарестиеров, то есть приезжих людей, со всего свету в Риме бывает много, всегда которые, приезжая, стоят в остариях и по домам и смотрят в Риме святых вещей и всякаго изряднаго строения, а постоялых дворов в Риме изрядных много»¹⁰⁶.

Продуктов в Риме, с точки зрения стольника, было достаточно: «Хлеб в Риме изрядной, белой, пшенишной; и мясо, и рыба, и всякой харч недорог; и фруктов всяких множество и зело дешевы»¹⁰⁷, «в Риме вина виноградные, красные и белые, изрядные, которые делают в Риме из римскаго винограду, а не привозные из иных мест»¹⁰⁸; античные развалины используются в хозяйстве рачительных римлян («... которые места были древле в середине Рима, на тех местех ныне великие пашни, где сеют пшеницы и винограды заведены многие»), при домах римских жителей «сады миндалных, помаранцов, винных ягод, шкотов, цытронов, каштанов, персов, орехов грецких, райских яблок, черешни, вишен, груш, дуль, яблок, слив розных родов, черносливу и иных всяких плодовых дерев... виноградов, белых и красных»¹⁰⁹. Пьянства и здесь нет, а если пьют римские жители крепкие вина, так исключительно для борьбы со зловредными испарениями («... пьянство в Риме под великим зазором: не токмо в честных

¹⁰² Там же. С. 176.

¹⁰³ Там же.

¹⁰⁴ Там же. С. 188.

¹⁰⁵ Там же.

¹⁰⁶ Путешествие. С. 218.

¹⁰⁷ Там же. С. 219.

¹⁰⁸ Там же. С. 221.

¹⁰⁹ Там же. С. 221–222.

людях, и между подлым народом пьянством гнушаются. Вино двойное продают в Риме на всякой день поутру рано, в отдачу часов ночных носят по улицам, для того что всякой римской житель на всякой день зело рано, до свету или на розвете, имеет выпить двойного вина малой рюмак; а наипаче те люди двойного вина поутру рано употребляют помалу, которой хочет ехать из Риму на поля. А чинят то римские жители для злого воздуха, чтоб дух вина двойного отгонял заразительной воздух. А в час дни или позже отнюдь в Риме не бывает двойного вина продажного по улицам, для того что в те часы никто его не пьет»¹¹⁰.

В своих путевых заметках стольник дал подробное описание домашнего скота и птицы, которых содержали жители Вечного города и его округи: быков, коров, баранов, овец, свиней, коз, индюшек («кур индейских»), гусей, уток, «русских кур». Но заметил, что «... в остариях болши жарят про фарестиров голубей и в похлебках подают голуби ж болши, нежели кур»¹¹¹. Здесь, видимо, речь идёт о породе мясных голубей, которые были выведены в Италии. Мясо их, как полагают ценители сего продукта, нежное и чем-то напоминает курятину. Хотя в средние века традиционно мясо кур считалось диетическим, и часто было распространённым блюдом. Но, может быть, кур римляне приберегали для собственного употребления, а иностранцам скармливали голубей.

Пожалуй, единственное место в дневнике стольника, где он чуть конкретнее написал, чем кормят приезжих, это описание его жизни в Риме: «В Риме у римских жителей, у честных всяких людей, в домах их и в остариях про фарестиеров держат изрядные ествы: жаркие, и похлебки, и пироги французские, и всякие ествы предивные...»¹¹²

Остерии в Риме, по мнению стольника, прекрасно оборудованы («полаты в них обиты кожами золочеными и убраны изрядными картинами; кровати изрядные, золоченые; завесы, отласные и камчатые, хорошие; постели также хорошие, простыни всегда белые, с круживами, изрядные»), хозяева предлагают своим постояльцам и кров и стол. Причём стольник пишет, что во время трапез хозяин стелет на стол «скатерти изрядные, белые и полотенца рушные, белые ж, по вся дни», ставит «блюда и тарелки оловенные, изрядные, чистые», кладет столовые приборы – «ножи с серебряными череньями, а вилки, и ложки, и салонки серебряные». Для питья предназначена стеклянная посуда, а «рукомойники и лахани ценинные»¹¹³.

Описывая остерии Рима, стольник П. А. Толстой сообщил ещё об одной, славившейся своими необычными (сделанными из куч керамических черепков) винными погребами, где «стоит вино изрядное, какого вина лутчи в Риме нет», и где «поставлены многие столы и скамьи, где приезжие всякие сидят для охлаждения от великих жаров и из... погребов пьют вина изрядные; а которые похотят, те и едят из той остари, и для таких приезжих в остарии держат изрядные ес-

¹¹⁰ Там же. С. 223.

¹¹¹ Там же. С. 225–226.

¹¹² Путешествие. С. 225–226.

¹¹³ Там же. С. 225–226.

твы», которую он также посетил лично («приехав я в тое остарию, гулял, и пил изрядное вино, и фрукты всякие ел») ¹¹⁴.

Стольник был свидетелем того, как проводились карнавалы в Венеции и в Риме. По его мнению, специфика римского карнавала заключается в том, что он длится меньше, чем венецианский. В Вечном городе в масках ходили всего несколько часов в день, участники римского карнавала бросали друг в друга «сахара» (конфетти – «конфекты» у других авторов): «... обыкновение имеют такое, что честных людей жены и дочери-девицы ездят в изрядных коретах, убрався предивно, и возят с собою в коретах мелких сахаров много; и, когда с кем встретится, со знакомым или и незнакомым, тогда друг в друга мечут сахарами и тем веселятся; и столко много насыплется сахаров по римским улицам, власно как бы снегом были прикрыты. Тот сахар подбирают неимущие, и никто им в том не возбраняет» ¹¹⁵.

Кроме того, стольник в дневнике написал, что в Риме ему от папы было прислано «... 20 сулей вин розных и пять сыров изрядных по обыкновению своему, как есть обычай папам из своего дому обсылать приезжих знатных фарестиеров...» ¹¹⁶.

В статейном списке боярина Б. П. Шереметева указывается, что и ему в Риме от римского папы было послано «рыб многих, сахаров, вин разных множество, блюдах на 70» ¹¹⁷.

Следующим городом, где стольник обитал в остарии и «обедал», была Флоренция, где «стал в остарию, которая называется Сан-Люнции». Здесь ему хозяин отвел «полату изрядную», с «кроватью золоченой», с «белыми чистыми простынями и с одеялом изрядным», со столом, стульями и креслами, с зеркалами, картинами ¹¹⁸. О тамошних продуктах не забыл написать, что «во Флоренци хлеб, и мясо, и всякая живность недорого, и есть того в ней довольно; также и рыбы много и недорого; а фруктов всяких множество и зело дешево» ¹¹⁹.

Стольник заметил, что вина флорентийские ценятся и славятся далеко за пределами государства: «... а паче много изрядных виноградов, ис которых делают изрядные вина, которые на всем свете славные Флоренские вина; и зело их много, белых и красных, которые безмерно вкусны и непьяни» ¹²⁰. Кстати, итальянские («фряжские») вина были хорошо известны в Московском государстве. Так, например, И. Е. Забелин, приводя перечень напитков, подаваемых при русском дворе времени Алексея Михайловича (1645–1676) и его преемников, указывает и «фряжское вино» ¹²¹.

¹¹⁴ Там же. С. 216.

¹¹⁵ Там же. С. 224.

¹¹⁶ Там же. С. 212.

¹¹⁷ Похождения. Стб. 1632.

¹¹⁸ Путешествие. С. 228.

¹¹⁹ Там же. С. 232–233.

¹²⁰ Там же. С. 232–233.

¹²¹ Забелин И. Е. Указ. соч. С. 374.

Конечно же, стольник дал оценку постоялым дворам Флоренции: «Остарей во Флоренци много, в которых каморы изрядные, и кровати, и столы, и стулы, и кресла, и постели изрядные ж, и скатерти, и простыни, и полотенца белые; также пища и питие фарестиром изрядная и доволная»¹²².

В Болонье стольник тоже остановился в лучшей гостинице, «которая зовется Сан-Марко». В комнате стольника, «изрядной, обитой золочеными кожами и убрану изрядно картинами и зеркалами великими», находились «кровать изрядная, стол, стулы, кресла, обитые бархатом»¹²³. О продуктах и остариях Болоньи остался хорошего мнения: «Хлеб и всякой харч, рыба и мясо и всякая живность в Болони недорого, дешевле венецаго. В Болонии всяких фруктов много и зело дешево, а паче всего много луку великаго и зело дешев, во многие италиянские места из Болони лук отвозят. Остарей в Болони много изрядных...»¹²⁴

О Ферраре было сказано так: «... въехав в Ферару, стал я в великой остари, которая называется Святаго Ангела. В той остари отвели мне великую изрядную полату, в которой были столы, и стулы, и кресла, и кровать изрядные, и постеля с чистыми простынями и с одеялом изрядным»¹²⁵, а также «в Фераре много лавок со всякими таварами, а наипаче много мыла изряднаго, которое на всем свете славное. Также славные вотки, и недорого их там купят; также виноградное вино изрядное, которое называют италияне виндолцо; также хлеба, и харчу всякаго, и живности всякой, и рыбы много, и все дешево»¹²⁶.

Проезжая Ровиго и остановившись в остерии «Корона»¹²⁷, П. А. Толстой дал только краткую характеристику городу, не забыв указать наличие и стоимость провианта: «... В том городе хлеб, и харч всякой, и живность всякая, и рыба, и фрукты всякие дешево и есть всего в том городе доволно»¹²⁸.

О городе Монселиче («Молт-Селизе») написал, что он «невелик, а хлеб, и харч всякой, и живность, и рыба, и всякие фрукты недорого, и есть всего доволно, и вина виноградные красные изрядные, слаткие» и что в остерии ему также была «отведена изрядная полата, обита кожами золочеными; и в ней столы, стулы, кресла изрядные, и кровать изрядная ж золоченая, и постеля с чистыми простынями, и одеяло отласное; в той же полате картин изрядных и зеркал великих много»¹²⁹.

Кроме Италии стольник посетил Рагузскую республику, побывав в Дубровнике и некоторых далматинских городах. Так, о городе Дубровнике он написал, что «в Дубровнике мясо и всякой харч дорого, и рыбы свежей и соленой зело мало, временем и не бывает; фруктов всяких есть и

¹²² Путешествие. С. 232–233.

¹²³ Там же. С. 234.

¹²⁴ Там же. С. 235.

¹²⁵ Там же. С. 236.

¹²⁶ Путешествие. С. 237.

¹²⁷ Там же. С. 238.

¹²⁸ Там же.

¹²⁹ Там же.

недорого»¹³⁰, а о местечке Пераста, что: «... стоял в доме капитана морского... Виценцо Бувича... В том доме было мне полат, и краватей, и столов, и кресел, и стулов, и всяких потреб довольно, и постеля была для меня изготовлена изрядная» и, что капитанской брат прислал ему «фрукты и живность»¹³¹.

Ещё одним местом пребывания стольника в Восточном Средиземноморье стал о. Мальта, где он тоже остановился в «астарии ... Делореа», где ему хозяин отвел несколько помещений («полату изрядную, где спать, и в ней кровать з завесом и с постелею чистою; также в той полате стол и кресел и стулов довольно; да другую полату, где есть, великую») и кормил его обедом и ужином («кормил меня изрядно»)¹³².

Из мальтийских кулинарных историй стольника можно выделить то, что во время жары вместе с мальтийскими кавалерами пили лимонад («позабавились лимонатами»)¹³³ и то, что он побывал на обеде у грессмейстера ордена в Валетте («... сидя с теми кавалеры за круглым столом, на котором была изрядная скатерть и полотенцы, убраны французскою модою предивно. И обед был устроен зело многоествен и богат; и ествы были розных обрасцов предивные... пить были вины разные: волоские, Флоренские и неаполитанские, – которые пили мы, мешая с водою чистою. После обеда поставлено было на стол зело много канфектов, Сахаров предивных и всяких розных вещей, вареных в сахаре, и фруктов свежих изрядных»)¹³⁴.

Естественно, что стольник дал список деревьев, которые росли в «гранмайстеровом саду», перечислив «дерев лимонных, помаранцовых, аливных, винных ягод, арехов грецких, арехов миндалных, грушевых, сливных, яблоней, шепталы... каштанов, цукатов, штотов, фиников... виноградов розных, белых и красных, и иных фруктов...»¹³⁵

Здесь воображение стольника поразил фонтан («фантана»¹³⁶), находившийся среди прочих фонтанов, из которого «вода течет розными многими штуками... подобием солнца и лучи длинные около себя имеет... подобием звезды... с лучами; потом многими разными обрасцами», и, наконец, после того, как, отключив воду, на фонтан клали померанец, а затем включали воду, струи воды удерживали фрукт, опуская и поднимая его¹³⁷.

О продуктах на Мальте был немногословен: «В Малте лавок и товаров всяких есть довольно; также хлеба, и харчу всякаго, и фруктов много

¹³⁰ Там же. С. 115.

¹³¹ Там же. С. 116.

¹³² Там же. С. 158.

¹³³ Там же. С. 159, 161, 162.

¹³⁴ Путешествие. С. 165.

¹³⁵ Там же.

¹³⁶ Надо сказать, что, судя по заметкам стольника, его интересовало не только устройство и обустройство домов, садов, аптекарских огородов, и т. п., но и устройство фонтанов. Описание фонтанов у него встречаются часто. Но такой фонтан, который он увидел в саду грессмейстера ордена иоаннитов на Мальте, встретился ему впервые.

¹³⁷ Путешествие. С. 165.

ж и не зело дорого»¹³⁸; «Животины на Малтинском острове рогатой, коров, нет, а привозят сыры и масло из Цицилии и из других мест»¹³⁹.

Об обеде у магистра ордена в статейном списке боярина Б. П. Шереметева достаточно скупо сказано: «... в тот день траговали в обеде и учинили приизрядные богатые яствами, и питием, конфектами, лимонами разными»¹⁴⁰.

Таким образом, с точки зрения стольника, средиземноморская кухня (итальянских, далматинских городов, острова Мальты), во-первых, имеет свои региональные особенности; во-вторых, в каждом регионе есть свой продуктовый бренд: в Неаполе – рыба, лимоны, во Флоренции – вина, в Болонье – лук, в Ферраре – мыло и водки, в Венеции – кофе и шоколад. В-третьих, стольник отмечал наличие и стоимость продуктов («харча» – хлеб, мясо, рыба, овощи, фрукты, гроздие) в разных городах и местечках; в-четвертых, остерии, где можно было остановиться на ночлег или проживание и поесть – почти везде стольник останавливался в лучшей в городе, и каждую описывал, отмечая убранство комнат(ы), которые (ая) отводились ему, состоявших (ей) из кровати, стульев, кресел, иногда картин, зеркал и прочих предметов интерьера, где обязательно было чистое белье и услужливые слуги (и за всё это нужно было платить).

На обратном пути стольник ехал по старому маршруту, останавливаясь в уже знакомых постоянных дворах, и в своём дневнике ограничивался тем, что указывал место, где «приехал обедать», и иногда указывал название остерий (например, «приехал обедать на цесарскую границу в город Полтаву... В том городе стоял в остари цесарской, которая зовется Аквилянегро. Того ж дня приехал начевать в село Молбергет и начевал в остари “У Золотого Солнца”»¹⁴¹, «Поутру из Трайхирка приехал в каляске в Вену и стал в остари “У Черного Орла” за городом, на берегу реки Дуная. В той остари отвели мне изрядную полату со всякими потребами и с постелею на изрядной кровати...»¹⁴²).

Подведём итоги. Описание трапез, продуктов питания, некоторых европейских кулинарных пристрастий, как видим, несомненно, занимает определённое, но, естественно, не самое главное место, в путевых заметках стольника П. А. Толстого. Сложно судить был ли он гурманом. Но, возможно, о заинтересованности стольника в том, чтобы иметь пищу регулярно, свидетельствуют и его путевые заметки, где он с завидным постоянством отмечает места, в которых останавливался «обедать». В его последней записке родным накануне отправки в Соловецкий монастырь среди просьб передать деньги и вещи содержались и слова о том, чтобы прислали «также чем питаться»¹⁴³.

С одной стороны, не слишком много в дневнике стольника можно найти упоминаний о европейской кухне, т. е. эта сторона повседневной жизни П. А. Толстого во время его двухлетнего пребывания в Европе остаётся

¹³⁸ Там же. С. 170.

¹³⁹ Там же. С. 171.

¹⁴⁰ Похождения. Стб. 1660.

¹⁴¹ Путешествие. С. 243.

¹⁴² Там же. С. 244.

¹⁴³ Цит. по Попов Н.А. указ. соч С. 457.

как бы «за кадром» повествования, присутствуя опосредованно, как нечто самой собой разумеющееся, всем хорошо известное. С другой стороны, всегда отмечается тот факт, что он «приехал обедал», что может в какой-то степени свидетельствовать о значимости этого действия для стольника. В дневнике более подробно рассматриваются особенности средиземноморской кухни, в частности кулинарные традиции итальянских государств, новшества в питании XVII в. – кофе, шоколад, лимонад и т. п. Причём в большей степени обращалось внимание на употребление итальянцами в больших количествах фруктов, винограда, овощей, зелённых трав, различных сладостей и новых напитков.

Возможно, это связано с тем, что, с точки зрения стольника, итальянская кухня значительно отличалась от московской и, возможно, более соответствовала его вкусовым пристрастиям. Не оставили равнодушным стольника и остерии итальянских государств, где не только кормили, но и предоставляли всё необходимое для проживания своим постояльцам.

Путешествия по Западной Европе русских аристократов в конце XVII в. способствовали тому, что многое ими было оттуда заимствовано. Не случайно поэтому в следующем XVIII веке в России у русской знати появляются сады, оранжереи и прочие заморские изыски, начинает цениться удобство и комфорт в повседневной жизни.

Список литературы:

1. *Забелин И.Е.* Домашний быт русских царей. М., 1915.
2. *Попов Н.А.* Путешествие в Италию и на о. Мальту стольника П.А. Толстого в 1697 и 1698 годах // Атеней, журнал критики, современной истории и литературы. М., 1859. № 7.
3. *Похлёбкин В.В.* Из истории русской кулинарной культуры. Кушать подано! М., 1996.
4. *Похлёбкин В.В.* Кухни славянских народов. М., 1997.
5. *Anonimo Veneziano.* Libro di cucina, o Libro per cuoco // URL: [http://www.staff.uni-marburg.de; ancient italian cookbooks](http://www.staff.uni-marburg.de; ancient_italian_cookbooks)
6. *Pasikowski J.* Wpływy kuchni innych narodów na kształt kuchni polskiej // URL: <http://newsgastro.pl>

**CULINARY ENVIRONMENT IN TRAVEL NOTES OF THE
STOLNIK P. A. TOLSTOY**

M. V. Tretyakova

The State Educational Establishment of Higher of Professional Education
«Arzamas State Pedagogical Institute after A. P. Gaidar»,
Department of World History

The article speaks about the culinary aspect in the travel of the stolnik P. A. Tolstoy to West Europe in 1697–1699. In his travel notes the stolnik describes the peculiarities of European cooking and Mediterranean in particular.

Keywords: the stolnik P. A. Tolstoy, West Europe, provision, Mediterranean cooking, culinary likes.

Об авторе:

Третьякова Марина Владимировна – кандидат исторических наук, доцент кафедры всемирной истории Арзамасского государственного педагогического институт им. А. П. Гайдара, e-mail: marinatretyakova@mail.ru.

TRETYAKOVA Marina Vladimirovna – Kandidat of History, associate professor of the Department of World History State of the A. P. Gaidar 's Arzamas State Pedagogical Institute.

Статья поступила в редакцию 24.10.2011